BEEREN-MELONEN-MARMELADE

Schwierigkeit: einfach / ca. 40 Min. Arbeitszeit

Die Kombination aus Johannisbeeren und Stachelbeeren mit Honigmelone schmeckt super als selbstgemachte Marmelade. Probiert es mal aus und lasst euch vom einzigarten Geschmack überzeugen!

ZUTATEN

ca. Circa 4 Gläser



250 gr	Johannisbeeren
250 gr	Stachelbeeren (je nach Geschmack rot oder grün)
100 ml	Wasser
500 gr	Honigmelone
	Schale einer Limette
	Gelierzucker (2:1)
	mehrere Einmachgläser

ZUBEREITUNG

Johannis- und Stachelbeeren entstielen und waschen. Fruchtfleisch von der Melone trennen und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.

Zuerst die Beeren in einem großen Topf zusammen mit 100 ml Wasser aufkochen und dann die Melonenstücke hinzugeben. Alles zusammen ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Ihr könnt die Früchte noch mit einem Rührstab zerkleinern. Nun den Gelierzucker und die Schale der Limette hinzugeben und mindestens 3 Minuten aufkochen lassen. Meistens schäumt es.

Anschließend die fertige Marmelade in die sauberen Gläser einfüllen. Die Gläser gut verschließen und für 5 Minuten

auf den Kopf stellen.